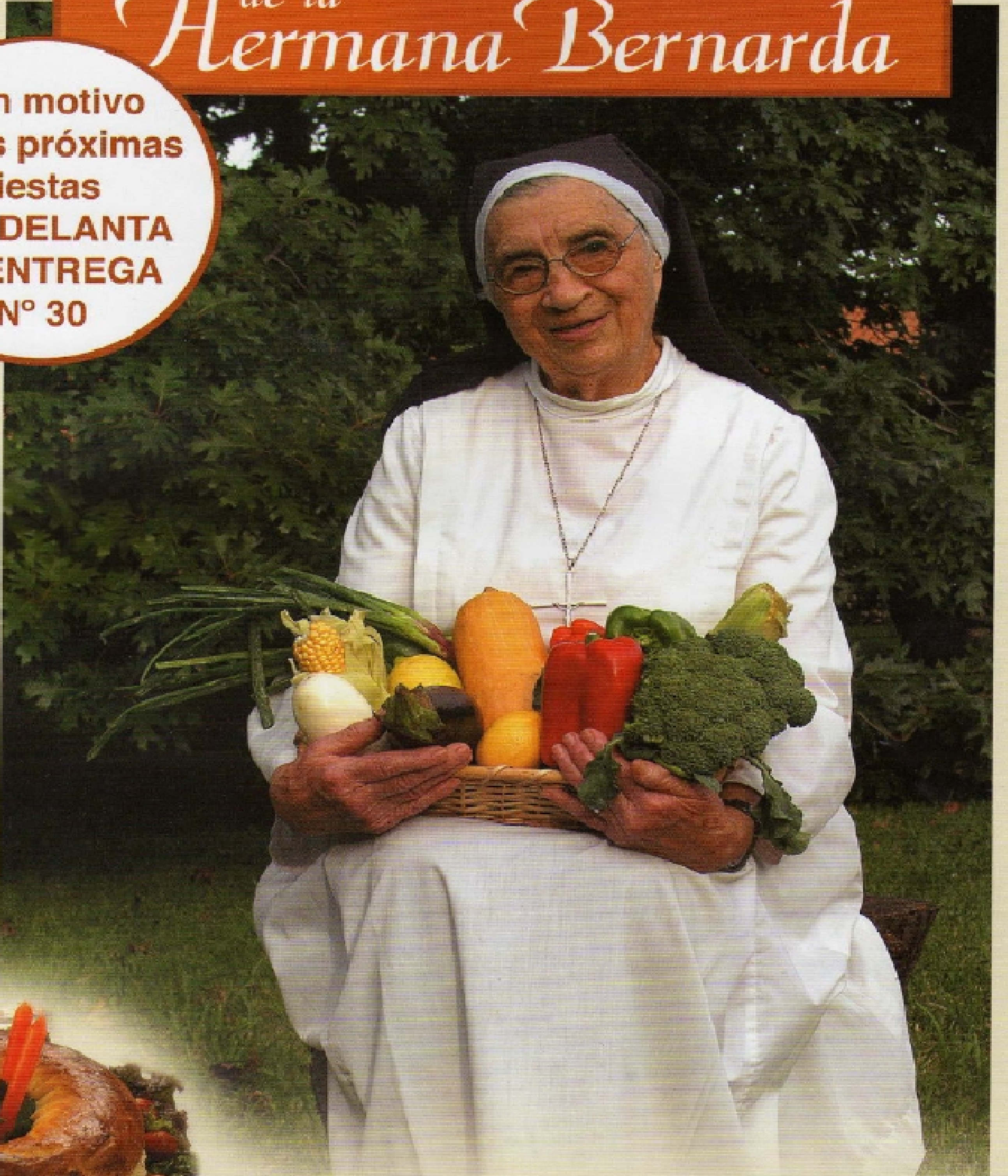
Precio de venta $ 6,90

30

La cocina de la Hermana Bernarda

Con motivo de las próximas fiestas SE ADELANTA LA ENTREGA Nº 30





Comidas de Navidad, Año Nuevo y Día de Reyes II

AGUILAR

LA NACION

Bonum

Autor
María Bernarda Seitz

Coordinación editorial
Diana Cavallaro

Diseño gráfico y dirección de arte
Silvana Visconti

Fotografías
Carlos Fadigati

Coordinación editorial y fotográfica
por Editorial Bonum
María Laura Caruso

© de la presente edición:
Aguilar, Altea, Taurus, Alfaguara, S.A. de Ediciones
Av. Leandro N. Alem 720, Buenos Aires, Argentina.

© de los textos y fotografía
Hermana Bernarda / Editorial Bonum S.A.
Av. Corrientes 6687, Buenos Aires, Argentina.
ventas@editorialbonum.com.ar
c/o Guillermo Schavelzon & Asoc.,
Agencia Literaria
info@schavelzon.com

Fascículo 30
ISBN-10: 987-04-0595-9
ISBN-13: 978-987-04-0595-5

Obra completa
ISBN-10: 987-04-0401-4
ISBN-13: 978-987-04-0401-9

Queda hecho el depósito que dispone la ley 11.723
Todos los derechos reservados.

Este fascículo se terminó de imprimir en el mes de Noviembre de 2006 en Arcángel Maggio S.A., Lafayette 1695, Buenos Aires, República Argentina.
Primera reimpresión: Noviembre de 2008.

Seitz, María Bernarda
La cocina de la Hermana Bernarda: comidas de Navidad, Año Nuevo y día de Reyes II . - 1a ed. 1a reimp. - Buenos Aires : Aguilar, Altea, Taurus, Alfaguara, 2008.
v. 30, 24 p. ; 28x20 cm.

ISBN 978-987-04-0595-5

1. Libros de Cocina. 2. Recetas. I. Titulo.
CDD 641.5

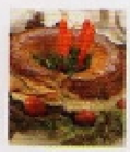


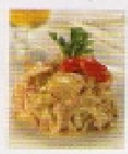








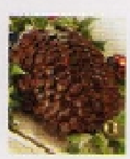














Comidas de Navidad, Año Nuevo y día de Reyes II

Jesús les preguntó: - Muchachos, ¿tienen algo para comer? Ellos contestaron "No".
Les dijo: - Echen la red a la derecha de la barca y encontrarán.

Lucas 2, 7.

Señor, anima nuestra fe y esperanza para que nuestra vida
sea una luz en las tinieblas.

Hermana Bernarda

Áspic de queso

Ingredientes

100 g de queso roquefort picado
100 g de queso fontina rallado grueso
1 pote de crema de leche
3 cucharadas de coñac
150 g de ricota
1 sobre de gelatina
1/2 taza de agua caliente
1 cucharada de cebollín picado
3 cucharadas de nueces cortadas
1/2 pera cortada en juliana
Sal y pimienta



Preparación

1. Mezclar los quesos con la crema de leche, la ricota y el coñac.
2. Disolver aparte la gelatina en 1/2 taza de agua caliente y dejar enfriar hasta que tenga consistencia de clara.
3. Agregar a la primera preparación y añadir el cebollín picado, las nueces y la pera. Salpimentar y mezclar muy bien.
4. Colocar en un molde previamente untado con aceite y llevar a la heladera. Desmoldar.



Sirva el áspic en una fuente y decore uno de sus costados con lechuga picada. Para el otro lado, puede usar trozos de huevo duro y tomate envueltos en cintas de queso. Por encima, colóquele huevo picado. Queda muy rico acompañado con una ensalada de puerros. Ofrezca para beber vino blanco.

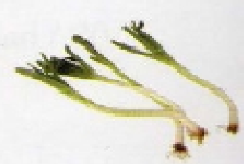
Ensalada de puerros

Ingredientes

500 g de puerro
1 manzana
Para condimentar
3 cucharadas de mayonesa
3 cucharadas de crema
2 cucharadas de vinagre de hierbas
1 cucharadita de azúcar
1/2 cucharada de cebollín
Sal

Preparación

Cortar en tajaditas los puerros y darles un hervor de unos minutos. Colar y dejar enfriar.
Añadir la manzana cortada en juliana.
Mezclar bien los ingredientes para condimentar e incorporar a la ensalada.



Le doy un consejo

Para que el áspic tome su consistencia y su sabor ideal, debe estar en la heladera durante 1 1/2 hora.



Este áspic de queso, que en su idioma original se llama *Käseterrine*, tiene una presentación impecable. Y con la variedad de quesos, coñac y nueces, es verdaderamente exquisito.

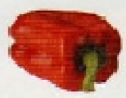
Arrollado de pollo

Ingredientes

1 pollo deshuesado
Sal, pimienta y ajo picado
150 g de jamón cocido cortado en juliana
3 cucharadas de queso rallado
1/2 morrón cortado en cuadraditos
1 huevo chico
Tiras de morrón
Panceta ahumada

Preparación

1. Condimentar el pollo deshuesado con sal, pimienta y ajo picado
2. Mezclar el jamón, el queso rallado, el morrón y el huevo.
3. Extender el relleno sobre el pollo y cubrirlo con tiras de morrón y panceta ahumada.
4. Arrollarlo, atar muy bien y envolverlo con papel de aluminio.
5. Acomodarlo en una budinera y cocinar en horno moderado aproximadamente 1 hora.





Este arrollado de pollo debe servirse frío. Córtelo en tajadas y acompáñelo con una sencilla ensalada de lechuga morada, tomate y cebolla de verdeo. Si quiere una opción más original, prepare una ensalada de zanahoria y queso.

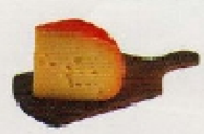
Ensalada de zanahoria y queso

Ingredientes

200 g de queso
300 g de zanahoria
1 manzana
1 cebolla
1/2 pote de yogur
1 cucharada de mayonesa
3 cucharadas de aceite
1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas de vinagre
Sal

Preparación

Hervir la zanahoria y cortarla, al igual que el queso, la manzana y la cebolla, en juliana.
Preparar una salsa con el yogur, la mayonesa, el aceite, el azúcar y el vinagre.
Agregar sal y condimentar la ensalada.



Le doy un consejo

Pase la cebolla cortada por agua hirviendo y luego por agua fría para que pierda su sabor fuerte.



El arrollado de pollo constituye un clásico y resulta siempre bienvenido en una mesa fría. Lo puede acompañar con cualquier guarnición, y es indiscutible que va a lucirse.

Ensalada de chauchas

Ingredientes

1/2 kg de chauchas
1 manzana
150 g de queso
1/2 cebolla
Para condimentar
4 cucharadas de aceite
2 ó 3 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de mostaza
Sal



Preparación

1. Cortar las chauchas y hervirlas.
2. Dejar enfriar.
3. Cortar en juliana la manzana, el queso y la cebolla.
4. Mezclar con cuidado estos ingredientes.
5. Acomodar sobre una fuente.
6. Batir el aceite, el vinagre, el azúcar y la mostaza hasta que quede una salsa cremosa.
7. Condimentar con sal.
8. Rociar la ensalada.



Esta ensalada puede servirla junto con un tierno peceto frío, cortado en rodajas finas y cubierto con una salsa de mayonesa, aceitunas verdes picadas, cebollitas en vinagre picadas, 1 cucharadita de mostaza, jugo de limón y ketchup.

Peceto frío

Ingredientes

1 peceto
Sal, pimienta, romero y laurel
1/2 vaso de vino blanco
1 vaso de leche
Mostaza y azúcar negra
Aceite

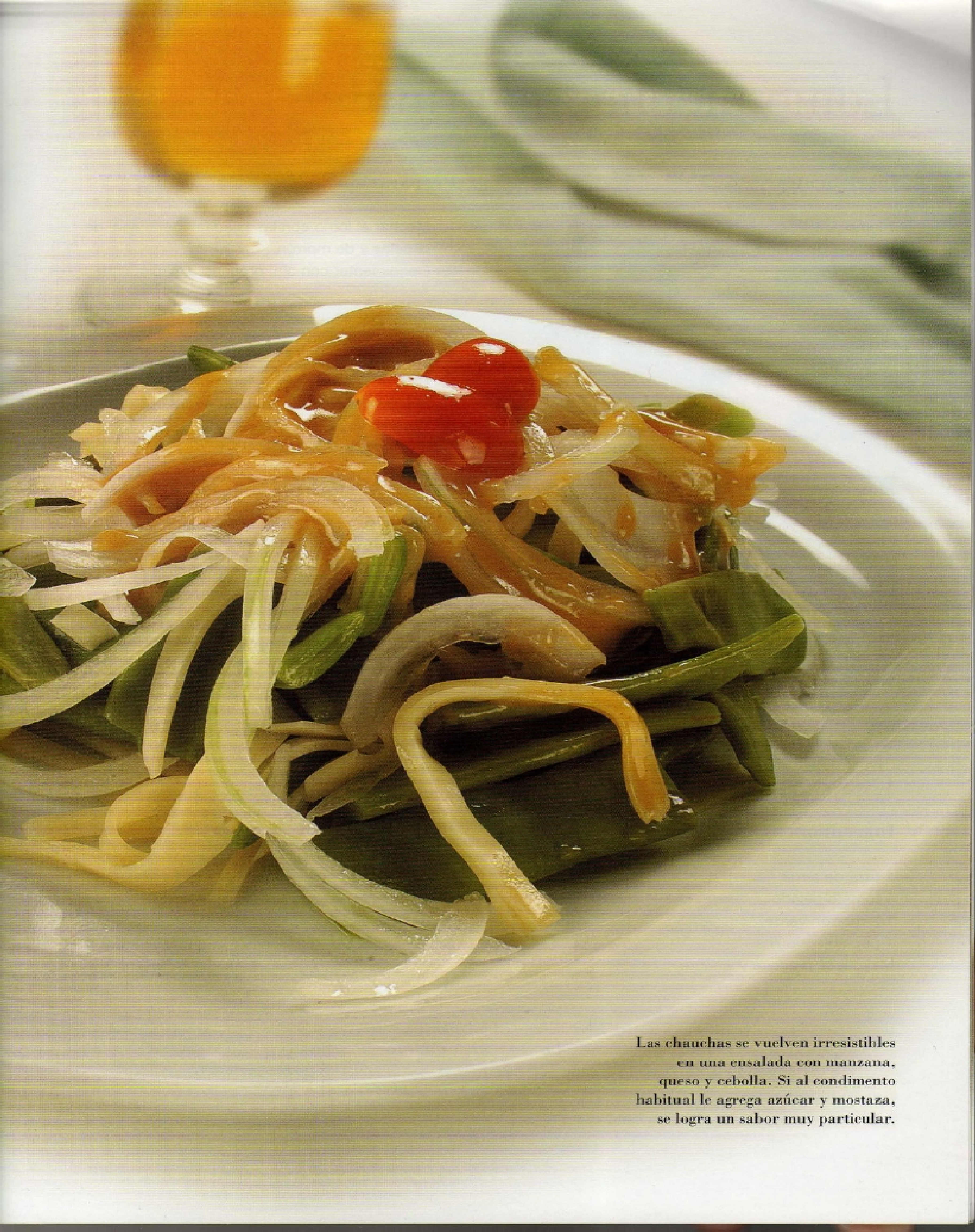


Preparación

Condimentar el peceto con sal, pimienta, romero y laurel. Agregar el vino blanco y la leche y dejar la preparación en reposo durante la noche.
Retirar el peceto del condimento, untarlo con un poco de mostaza y acomodarlo en una asadera alargada. Espolvorearlo con azúcar negra y rociar discretamente con aceite.
Cocinar en horno moderado unos 60 minutos.
Durante la cocción, agregar condimento a gusto.
Retirar del horno y dejar enfriar en el fondo de cocción.

Le doy un consejo

La salsa utilizada para condimentar la ensalada de chaucha también queda muy rica para ensaladas de hojas verdes.



Las chauchas se vuelven irresistibles en una ensalada con manzana, queso y cebolla. Si al condimento habitual le agrega azúcar y mostaza, se logra un sabor muy particular.

Lomo mechado agridulce

Ingredientes

1 lomo
Tajaditas de ananá, de ciruelas y de morrón
Ajo y orégano
Sal, pimienta y pimentón
Mostaza
Azúcar negra
Vino tinto o rosado
Aceite



Preparación

1. Mechar el lomo con las tajaditas de ananá, de ciruelas y de morrón.
2. Condimentar con ajo, orégano, sal, pimienta y pimentón
3. Colocarlo en una budinera, untarlo con mostaza y espolvorearlo con azúcar negra.
4. Rociar con aceite.
5. Colocarlo en el horno y, cuando esté dorado, añadir un poco de vino tinto o rosado.
6. Cocinar hasta que esté a punto y dejar enfriar en el mismo jugo.



Cuando el lomo esté frío, córtelo en tajadas y rocíelo con la salsa que le sugiero en la página 24 de este fascículo. Puede ofrecer una salsera para que cada comensal se sirva a su gusto. Como acompañamiento, prepare una ensalada de arroz y ofrezca para beber vino tinto.



Ensalada de arroz

Ingredientes

1 taza de arroz
1 tomate pelado
1/2 morrón verde
1 pepino agridulce
Mayonesa o aceite y vinagre



Preparación

Hervir el arroz al dente.
Cortar el tomate, el morrón y el pepino en daditos.
Agregarlos al arroz ya frío.
Condimentar con mayonesa o aceite y vinagre.

Le doy un consejo

Como variante, puede preparar con esta misma receta un carré de cerdo o un peceto.



Quienes prefieren los platos
agridulces no pueden dejar de probar
este lomo mechado. Les resultará un manjar.

Ensalada de pepinos

Ingredientes

4 pepinos tiernos
Una planta de lechuga morada
100 g de queso fontina
Para condimentar
1/2 pote de crema de leche
1/2 pote de yogur
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de cebollín picado
Sal



Preparación

1. Cortar el pepino en rodajas finas y el queso en juliana.
2. Cortar la lechuga.
3. Cubrir el fondo de una fuente con la lechuga y por encima agregar las rodajas de pepino y el queso.
4. Aparte, mezclar la crema de leche, el yogur, el azúcar y el cebollín picado.
5. Condimentar con sal.
6. Añadir a la ensalada.



La ensalada de pepinos es muy refrescante y resulta ideal para acompañar una tabla de fiambres. Para beber, ofrezca vino blanco bien frío. Puede decorarla con tomatitos cherry y perejil o apio picado. Si desea tener otra opción, pruebe esta ensalada de zanahorias.

Ensalada de zanahorias

Ingredientes

1 kg de zanahorias crudas
2 ramas de apio
1 manzana
Para condimentar
5 cucharadas de aceite
1 cucharada de mostaza
3 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de azúcar
3 cucharadas de crema
Sal

Preparación

Rallar la zanahoria, filetear el apio, cortar la manzana en juliana y colocarlos en una ensaladera.
Batir el aceite, la mostaza, el vinagre y el azúcar.
Agregarles la crema y condimentar con sal.
Aderezar la ensalada.



Le doy un consejo
La ensalada de zanahorias también puede prepararla con zanahorias cocidas.



La ensalada de pepinos es rica, liviana y refrescante. Con un toque dulce, esta salsa suave la vuelve imperdible.

Corona de Navidad

Ingredientes

500 g de harina
50 g de levadura
100 g de manteca
2 huevos
1 yema
1/2 taza de queso rallado
1 cucharadita de sal
Leche, cantidad necesaria
Huevo para pintar



Preparación

1. Preparar una masa regular con la harina, la levadura, la manteca, los huevos, la yema, el queso rallado, la sal y la cantidad de leche necesaria.
2. Dejar levar.
3. Hacer un rollo y formar una corona.
4. Poner sobre una placa enmantecada y dejar levar.
5. Pintar con huevo batido y cocinar en horno moderado de 35 a 40 minutos.
6. Dejar enfriar.
7. Rellenar como se indica más abajo y decorar.



Una vez que haya rellenado la corona, le sugiero que la decore así: colóquela en una fuente redonda sobre un colchón de lechuga morada; en el centro, introduzca unas velas rojas y, por afuera, puede rodearla con tomatitos cherry. Para beber, ofrezca vino tinto.

Relleno

Ingredientes

200 g de ricota
150 g de jamón cocido o lomito
100 g de queso blanco
1 cucharadita de mostaza
1/2 cucharadita de cebollín
60 g de roquefort
1 cucharada de mayonesa
Sal y pimienta

Preparación

Cortar el jamón en tiritas. Picar el cebollín y desmenuzar el queso con un tenedor. Mezclar con el resto de los ingredientes y salpimentar.



Le doy un consejo
Si no tiene ricota, puede agregar más cantidad de queso blanco.



La corona de Navidad no dejará de sorprender a sus invitados. Además de ser sabrosa, es una buena idea para presentar como centro de la mesa navideña.

Ensalada de espárragos

Ingredientes

1 atado de espárragos
100 g de queso Cheddar
100 g de jamón cocido



Preparación

1. Limpiar el atado de espárragos y cortarlos en porciones de 1 cm de largo.
2. Cocinar en agua hirviendo con sal.
3. Colar y dejar enfriar.
4. Cortar el queso y el jamón en juliana.
5. Añadirlos a los espárragos.
6. Condimentar con la salsa descripta más abajo.



Para servirla, moldee la ensalada y decórela con tomates cherry y hojitas de perejil. La salsa de alcaparras es el aderezo ideal para esta ensalada.



Salsa de alcaparras

Ingredientes

1 yogur natural
3 cucharadas de mayonesa
1 cucharada de alcaparras
1 cucharadita de mostaza
1/2 manzana rallada
3 cucharadas de vinagre
Sal y pimienta

Preparación

Picar las alcaparras y rallar la manzana. Mezclarlas con el yogur, la mayonesa, la mostaza y el vinagre. Salpimentar.



Le doy un consejo

En esta ensalada, puede reemplazar el jamón por blanco de apio cortado en juliana. También pruebe con endibia en vez de espárragos.

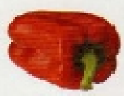


Con esta ensalada
de espárragos,
causará sensación.
Es ideal para acompañar
carnes de pollo o pavita.

Pechuga de pavo rellena

Ingredientes

1 pechuga de pavo
Tiritas de morrón
100 g de panceta ahumada en tiritas
Castañas cortadas
Mostaza
Azúcar negra
Vino blanco





Preparación

1. Abrir la pechuga de pavo.
2. Condimentarla con el aderezo que se sugiere a continuación y dejarla en reposo durante 1 hora.
3. Rellenarla con el morrón, la panceta y las castañas.
4. Armar nuevamente la pechuga y atarla muy bien con piolín.
5. Acomodarla sobre papel de aluminio, untarla con mostaza, espolvorearla con azúcar negra y envolver.
6. Colocarla en un recipiente chico y cocinar en horno moderado de 2 a 3 horas, dependiendo del tamaño de la pechuga. Durante la cocción, añadir vino blanco para que no se seque.
7. Dejarla enfriar y cortar en tajadas.

Antes de rellenar la pechuga, es fundamental condimentarla con el aderezo de ketchup y hierbas para que la carne quede sabrosa y no se seque. Este plato es para servirlo frío, con una ensalada de zanahoria. Si quiere preparar una salsa para acompañar la carne, le sugiero las que figuran en la página 24 de este fascículo. Para beber, ofrezca vino tinto.

Aderezo de ketchup y hierbas

Ingredientes

4 cucharadas de aceite
Jugo de 1 limón
1 tacita de coñac
2 cucharadas de hierbas aromáticas
4 dientes de ajo
1 tacita de vino blanco
1 cucharada de sal y 2 de ketchup
1 cucharadita de pimienta y 1 de azúcar

Preparación

Picar las hierbas aromáticas. Pueden ser cebollín, estragón, perejil, tomillo y 1 hoja de salvia.
Licuar todos los ingredientes hasta que se forme una salsa.



Le doy un consejo

Si se le hace difícil conseguir castañas, reemplácelas por una manzana verde.

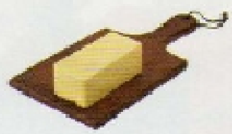


En esta Navidad, si quiere ofrecer algo diferente al tradicional pollo relleno, opte por una pechuga de pavo. Con el agregado del aderezo y la salsa, gana jugosidad y delicadeza.

Bolitas de queso

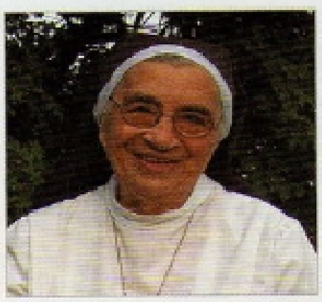
Ingredientes

250 g de harina
200 g de queso fontina rallado
125 g de manteca
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de pimentón dulce y un poco de pimienta
1/2 cucharadita de sal y 1/2 de orégano
1 huevo
Leche
Nueces



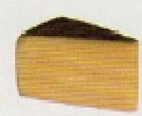
Preparación

1. Poner sobre la mesa los ingredientes secos. Añadir el huevo, la manteca y la leche que sea necesaria para formar una masa regular. Dejarla descansar 20 minutos en la heladera.
2. Formar bolitas del tamaño de una nuez.
3. Colocar 1/2 nuez.
4. Cocinar en horno a temperatura caliente de 10 a 15 minutos.



Estas bolitas de queso tienen que quedar bien doraditas. Puede servirlas junto con unas bombitas rellenas con queso y panceta, que son una delicia. Y no puede faltar una buena cerveza bien fría.





Bombitas rellenas

Ingredientes

Masa bomba *(véase página 24)*
1 taza de salsa blanca
1 yema
3 cucharadas de queso rallado
50 g de panceta
100 g de queso fontina
1/2 cucharadita de pimienta verde
2 cucharadas de nueces picadas
Sal

Preparación

Preparar una masa bomba con la mitad de los ingredientes de la receta base. Formar bombitas, hacerles un corte y reservar.
Preparar una salsa blanca bien cremosa, retirar del fuego y añadirle la yema, el queso rallado, la panceta y el queso fontina, ambos cortados en cuadraditos. Incorporar la pimienta verde y las nueces picadas. Condimentar con sal.
Rellenar las bombitas y cocinar en el horno durante 10 minutos.

Le doy un consejo

Si quiere usar la masa bomba para repostería, antes de rellenar las bombitas cocínelas en horno caliente hasta que estén bien infladas y doradas; luego disminuya la temperatura hasta que queden crocantes.



Para servir como copetín o en una mesa de quesos y fiambres, estas bolitas de queso darán una fiesta de sabor.

Rosca de Navidad

Ingredientes



250 g de harina
30 g de levadura
1 tacita de aceite
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de orégano
Un poco de agua tibia
60 g de manteca
1 cucharadita de mostaza
Sal y pimienta
200 g de queso gruyère rallado
150 g de lomito o jamón cortado en juliana
Huevo para pintar



Preparación

1. Elaborar una masa madre mezclando la levadura con un poco de harina y agua tibia. Dejar levar y reservar.
2. Luego mezclar el resto de la harina, el aceite, la sal, el orégano y la masa madre ya levada. Agregar el agua necesaria para formar una masa regular.
3. Continuar amasando hasta que la preparación se desprenda fácilmente de las manos.
4. Estirar la masa y untarla con la manteca previamente mezclada con la mostaza.
5. Cubrirla con el relleno y distribuir el queso rallado y el jamón.
6. Arrollar con cuidado y formar la rosca.
7. Colocarla sobre una placa enmantecada o en un molde savarín N° 28.
8. Pintar con huevo y espolvorear con queso rallado mezclado con orégano. Dejar levar
9. Cocinar en horno moderado de 35 a 40 minutos.

Por la característica de su relleno, esta rosca se puede comer fría o tibia. Decore su centro con adornos navideños y podrá usarla como centro de mesa. Sírvala con vino o cerveza.

Relleno

Ingredientes



1 cebolla
3 cucharadas de aceite
1 huevo batido
3 cucharadas de queso rallado
1 cucharadita de cebollín

Preparación

Picar la cebolla y dorarla en el aceite.
Añadir el huevo batido, mezclar rápidamente y retirar del fuego.
Dejar enfriar y agregar el queso rallado y el cebollín.
Salpimentar.

Le doy un consejo

Antes de cocinarla, con un cuchillo filoso, haga unos cortes a los costados de la rosca en forma de medialuna.

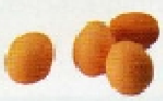


La rosca de Navidad es una delicia. Con ese relleno tan suculento y su masa suave y esponjosa, es una excelente opción para convidar a familiares y a amigos.

Piña de Navidad

Ingredientes

4 huevos
5 cucharadas de azúcar
5 cucharadas de harina
1/2 cucharada de polvo para hornear
Ralladura de limón o vainilla
Dulce de leche pastelero
Nueces o almendras cortadas
300 g de medallones chicos de chocolate

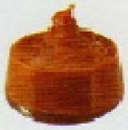




Una vez que arme esta piña de Navidad, decórela con ramitas de cedro o muérdago y bolitas de colores. Puede espolvorearla con azúcar impalpable para dar como un toque de nieve. Aun con elementos simples, llega a ser muy atractiva.

Preparación

1. Preparar la masa de bizcochuelo con la harina, el azúcar, los huevos, el polvo para hornear y la ralladura de limón. Ponerla en una placa enmantecada y enharinada.
2. Cocinar en horno moderado aproximadamente 25 minutos. Dejar enfriar.
3. Cortar un óvalo en una punta más ancha y el resto, en tiras de 40 centímetros de largo.
4. Poner el óvalo sobre un recipiente chato y bien amplio.
5. Rociarlo con el almíbar que se indica más abajo, cubrirlo con dulce de leche pastelero y espolvorearlo con nueces o almendras cortadas.
6. Con las tiras, formar capas intercaladas con dulce de leche y nueces, y así armar la piña. Tratar que la parte de atrás sea más alta y la punta más baja.
7. Terminado el armado, cubrir toda la piña muy bien con dulce de leche.
8. Decorar la parte exterior con medallones de chocolate, un poco encimados, de adelante hacia atrás.



Almíbar

Ingredientes

1/2 taza de agua
4 cucharadas de azúcar
Licor a elección

Preparación

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Una vez frío, añadir el licor.

Le doy un consejo

Para rellenar la torta, espese el dulce de leche con azúcar impalpable. Si necesita que quede más liviano, agréguele crema o el licor que usó para el almíbar.



Imposible imaginar algo
más novedoso como centro
de mesa navideña. Hecha con
bizcochuelo y rellena
con dulce de leche y nueces,
esta piña navideña es un regalo
para chicos y grandes.

Secretos en la cocina

Salsas para carnes de pollo, pavo o ganso que se sirven frías

Rahmsause

Mezclar 5 cucharadas de mayonesa, 5 de crema de leche, 2 de mostaza, 1 de azúcar, 2 de nueces picadas y 2 de jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta.

Salsa de yogur

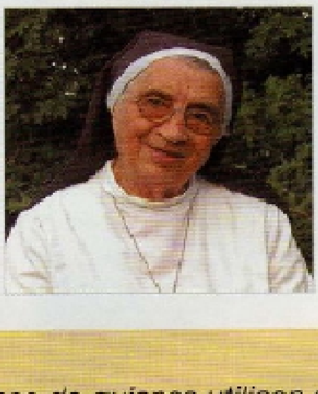
Mezclar 1 yogur natural, 1 cucharadita de cebollín picado, 2 de jugo de limón, 1 de azúcar y 3 de aceite. Salpimentar. Al final, agregar 1/2 manzana verde rallada.

Salsa para el Lomo mechado agridulce

Mezclar 3 cucharadas de mayonesa, 2 de crema, 1 de salsa ketchup, 1 de vino blanco, 1 cucharadita de salsa de soja y 1 de alcaparras picadas. Salpimentar.

Masa bomba

Poner en una cacerolita 1 taza de agua, 50 gramos de manteca y 1/2 cucharadita de sal. Llevar al fuego y, cuando suelte el primer hervor, agregar de golpe 1 taza de harina. Revolver rápidamente con una espátula de madera hasta que la mezcla se separe de los bordes. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Añadir 1 huevo y mezclar con energía hasta que la masa esté bien lisa; luego incorporar uno a uno 3 huevos. Poner la masa en una manga con boquilla lisa y formar bombitas sobre una fuente para horno enmantecada.



Que Dios bendiga las manos de quienes utilicen estas recetas y que brinde alegría, consuelo y paz en las familias.

La cocina de la

Hermana Bernarda

Recetas con carnes I
Recetas con carnes II
Recetas con aves I
Recetas con aves II
Pastas
Salsas
Recetas con pescados
Guisos
Sopas
Entradas
Tartas saladas y soufflés
Ensaladas
Tortas I
Tortas II
Panes dulces
Panes salados
Tartas y pasteles dulces
Repostería para el té I
Repostería para el té II
Dulces, conservas y licores
Delicias con quesos
Comidas de vigilia y Pascua
Comidas de Navidad, Año Nuevo
y Día de Reyes
Platos para recibir y agasajar
Canapés y saladitos
Comidas con carne picada
Postres
Comidas frías
Comidas al aire libre
Comidas de Navidad, Año Nuevo
y Día de Reyes II

La cocina de la Hermana Bernarda



Queridos amigos en Cristo:

Cuando terminamos un año y comenzamos otro, todos deseamos felicidades a nuestros familiares y amigos. En ese momento pensamos solo en la felicidad que nos traen las cosas que logramos y las que anhelamos, y muy poco en la felicidad espiritual que debería ser nuestro fundamento como cristianos.

Que el próximo año sea para cada uno de ustedes un año de felicidad no solamente material, sino de esa felicidad que da la paz en el alma, la buena conciencia; que cada día seamos capaces de abrir nuevos surcos para sembrar buen trigo y que así haya una mejor cosecha en el mundo.

De este modo, seremos acreedores a la Bienaventuranza del Evangelio: "Felices los que trabajan por la paz, porque serán llamados hijos de Dios".

Los mejores augurios para el próximo año.

Hermana María Bernarda Seitz

ISBN 987-04-0595-9
9 789870 405955
00024

Distribuye LA NACION